

8001

ITA • ENG



serieM • MULTIFUNCTIONAL



morettiforni.com

Moretti Forni Spa • via Meucci, 4 • 61037 Mondolfo (PU) • ITALY • Ph. +39 0721 96161 • Fx. +39 0721 9616299

MORETTI FORNI

**serieM**  
multifunctional  
*innovation in progress*

**serieM**  
**multifunctional**  
Innovation in progress

<b>Il Concetto serieM</b> <i>The serieM Concept</i>	<b>4</b>
<b>Il Design</b> <i>The Design</i>	<b>12</b>
<b>La Tecnica</b> <i>The Technology</i>	<b>20</b>
<b>La Gestione</b> <i>The Management</i>	<b>28</b>
<b>La Multifunzionalità</b> <i>The Multifunctionality</i>	<b>42</b>
<b>Gli Accessori</b> <i>The Accessories</i>	<b>48</b>
<b>I Complementi</b> <i>The Complements</i>	<b>52</b>
<b>Dati Tecnici</b> <i>Technical Information</i>	<b>58</b>



**Il Concetto serieM**  
The serieM concept





## Il concetto serieM: l'innovazione al servizio dell'utilizzatore

*The serieM concept: innovation at the service of the user*

La macchina perfetta.

E' l'obbiettivo che ha guidato fin dall'origine il team Moretti Forni nello sviluppo del concetto serieM.

Un lavoro durato più di 2 anni con 4 nuovi brevetti e numerose ed innovative applicazioni che fissano il nuovo stato dell'arte della cottura statica.

Un prodotto estremamente innovativo, ma allo stesso tempo facile ed intuitivo nell'utilizzo: perché i nuovi vantaggi devono essere immediatamente fruibili.

*The perfect machine.*

*This was the goal set by the Moretti Forni team right from the start when developing the serieM concept.*

*A task that lasted over 2 years, with 4 new patents and numerous, innovative applications that marked the latest state-of-the-art in static cooking.*

*A product that is both extremely innovative, and at the same time simple and intuitive to use: because the new advantages need to be immediately useable.*

Già dal primo impatto, quello semplicemente visivo, la nuova creazione si presenta in tutta la sua affascinante originalità.

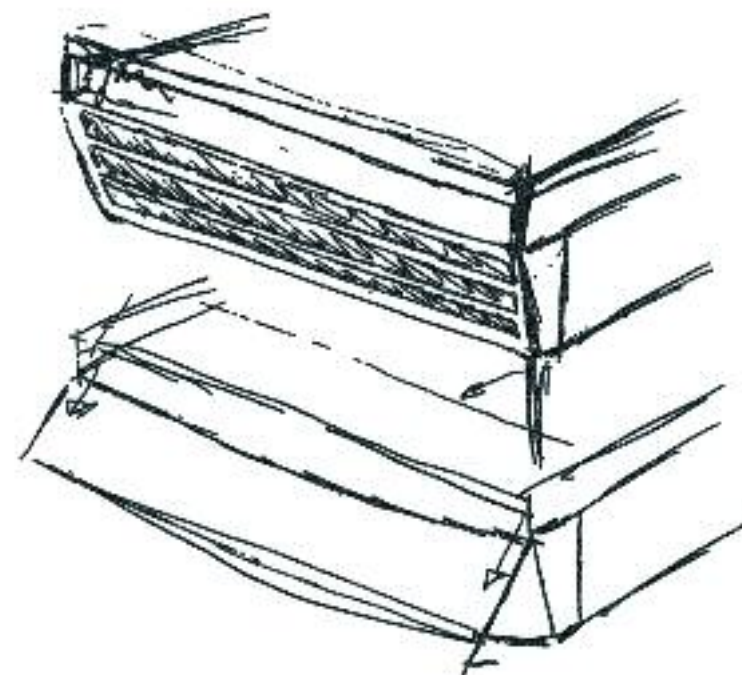
Il design privilegia uno sviluppo orizzontale che conferisce slancio al prodotto.

Una longitudinalità che si ripropone in tutti i dettagli stilistici: dal quadro comandi avvolgente con grafica carbon-look al mancorrente dello sportello con prese forate, dalla cappa di aspirazione con speciali griglie in acciaio alla cella di lievitazione in stile minimal.

*Right from the initial, purely visual impact, this new creation appeared in all its fascinating originality.*

*The design gives priority to a horizontal extension, which gives the product a more streamlined look.*

*This lengthways extension is continued in all the styling elements: from the wrap-around control panel with its carbon-look graphics to the door handle with its perforated grip, from the extraction hood with special steel grilles to the minimal style leavening compartment.*



Ma l'innovazione stilistica non è che una premessa ai numerosi contenuti tecnici assolutamente rivoluzionari.

*But the innovative styling is just a taste of the numerous and totally revolutionary new technical features it contains.*



La tecnologia della nuova serieM è quanto di più raffinato oggi disponibile sul mercato.

A cominciare dallo sportello dotato dell'esclusivo brevetto Smart-Open® System che ne consente l'apertura agevolata ed ergonomica, continuando con la Cool-Around® Technology che mantiene lo sportello stesso freddo al tatto (vedi pagg. 23 e 24).

Novità assoluta è anche la Split-Deck® Technology (brevettato): si tratta della gestione di ben 4 temperature all'interno della stessa camera che, in abbinamento al rialzo nella parte posteriore del piano di cottura, conferiscono multifunzionalità al forno (vedi pag. 32).

*The technology used in the new serieM is some of the most refined available on the market today.*

*Starting with the door, with its exclusive, patented Smart-Open® System allowing easier, ergonomic opening, and continuing with the Cool-Around® Technology that keeps the door itself cold to the touch (see pages 23 and 24).*

*Another absolute novelty is Split-Deck® Technology (patented): this involves management of as many as 4 temperatures within the same chamber which, together with the raised part to the back of the cooking surface, give the oven its multiple functions (see page 32).*



Nuova è anche la gestione del calore tramite P.I.D. che abbatte i consumi e garantisce la massima uniformità di cottura in tutte le condizioni (vedi pag. 30).

Non è stato tralasciato l'aspetto della manutenzione: facilitata grazie all'implementazione di un sistema di autodiagnostica e lettura/immissione dati tramite SD card.

Attenzione particolare anche ad accessori e complementi: la potente cappa aspirante e Flex-Cell® System, la rivoluzionaria cella di lievitazione con sportelli a scomparsa e vani separabili (vedi pagg. 54 e 56).

Nuova serieM di Moretti Forni: innovation in progress.

*Also new is P.I.D. heat management, which reduces power consumption and guarantees even cooking whatever the conditions (see page 30).*

*The maintenance side has not been ignored: it is facilitated by the implementation of a system of self-diagnosis and data reading/input using SD card.*

*Particular care has also been taken with accessories and complements: the powerful extraction hood and Flex-Cell® System, the revolutionary leavening proofer with slide-away doors and separable compartments (see pages 54 and 56).*

*New serieM by Moretti Forni: innovation in progress.*



**II Design**  
*The Design*



### Sviluppo in larghezza e contenimento delle altezze esterne *Widthways extension and external height limitation*

Nel design di un bene strumentale il concetto di ergonomia è basilare.

I moduli camera della nuova serieM sono stati progettati privilegiando lo sviluppo in larghezza contenendo la profondità e l'altezza esterne.

**Vantaggio:** l'operatore può lavorare in totale comfort anche con composizioni a 3 o persino 4 camere di cottura sovrapposte.

*When designing a working tool, the concept of ergonomics is of fundamental importance.*

*The chamber modules in the new serieM have been designed to give priority to widthways expansion, while limiting external depth and height.*

**Advantage:** the operator can work in total comfort even with banks of 3 or even 4 baking chambers on top of each other.

Il primo elemento di contatto con un forno è lo sportello.

I mancorrenti in tubolare di acciaio satinato con prese forate in speciale materiale atermico antiscivolo adottati per la nuova serieM assicurano la massima efficienza.

**Vantaggio:** presa salda e funzionale che agevola l'operatività.

*The first element in an oven that you come into contact with is the door.*

*The satin finish tubular steel handles with perforated grips in special non-slip, heat resistant material that have been used for the new serieM ensure maximum efficiency.*

**Advantage:** a firm and functional grip that facilitates operation.

### Mancorrente di apertura porta con prese forate *Door opening handle with perforated grips*





### Quadro comandi avvolgente con grafica carbon-look

*Wrap-around control panel with carbon-look graphics*

Un progetto innovativo deve essere rivoluzionario anche nel design.

Il nuovo quadro comandi avvolgente in lexan con grafica carbon-look ed LCD conferisce un aspetto high-tech e grazie alla superficie perfettamente liscia ne agevola la pulizia.

**Vantaggio:** design accattivante nella massima praticità.

*An innovative project also has to have a revolutionary design.*

*The new wrap-around control panel in lexan with carbon-look graphics and LCD gives a high-tech appearance, while the perfectly smooth surface facilitates cleaning.*

**Advantage:** an attractive design combined with maximum practicality.





**Montanti arrotondati e accostamento acciaio/nero**  
*Rounded uprights and combination of steel/black*

Materiali e forme in perfetta armonia.

I montanti frontali arrotondati in acciaio inox accostati ai pannelli di copertura laterali in nero opaco conferiscono al forno una immagine di dinamicità prevenendo potenziali urti dell'operatore con spigoli vivi.

**Vantaggio:** impatto estetico e sicurezza.

*Materials and forms in perfect harmony.*

*The rounded front uprights in stainless steel, combined with the matt black side panels, give the oven a sense of dynamism, and prevent the operator from hurting himself on sharp corners.*

**Advantage:** aesthetic impact and safety.



**Cappa con griglie in acciaio e cella con maniglie forate**  
*Hood with steel grilles and cell with perforated handles*

La perfezione si vede nei dettagli.

Speciali griglie di aspirazione in acciaio per la cappa e maniglie nere forate per la cella di lievitazione.

*Perfection can be seen in the details.*

*Special steel suction grilles for the hood and perforated black handles for the leavening cell.*





**La Tecnica**  
*The Technology*



### Sportello con mancorrente estraibile - Smart-Open® System Door with pull-out handle - Smart-Open® System

La maniglia dello sportello della nuova serieM è dotata di Smart-Open® System: un innovativo sistema estraibile che agevola il lavoro dell'operatore.

In fase di apertura, così come durante la chiusura, il mancorrente, grazie ad un meccanismo mobile, segue il movimento naturale del braccio dell'operatore impedendone la rotazione del polso ed aumentandone di conseguenza la sicurezza.

Inoltre, con lo sportello in posizione completamente aperta, il mancorrente rimanendo in posizione esterna costituisce una vera e propria barriera fisica che tutela l'operatore da accidentali contatti con le superfici metalliche calde del forno.

**Vantaggio:** comfort, ergonomia e massima sicurezza.

*The door handle in the new serieM is fitted with the Smart-Open® System: an innovative pull-out system that facilitates the operator's work.*

*Both when opening and when closing, the handle follows the natural movement of the operator's arm, thanks to a mobile mechanism, preventing rotation of the wrist and consequently increasing safety.*

*Also, when the door is completely open the handle remains on the outside, creating a physical barrier that protects the operator from accidental contact with the hot metal surfaces of the oven itself.*

**Advantage:** *comfort, ergonomics and maximum safety.*



Smart-Open® System è un brevetto internazionale esclusivo di Moretti Forni

*Smart-Open® System is an international patent property of Moretti Forni*





**COOL-AROUND®  
TECHNOLOGY**

Cool-Around® Technology è un brevetto internazionale esclusivo di Moretti Forni

*Cool-Around® Technology is an international patent property of Moretti Forni*

### Sportello con intercapedine d'aria - Cool-Around® Technology

*Door with air gap - Cool-Around® Technology*

Lo sportello della camera di cottura della nuova serieM è dotato di Cool-Around® Technology: un sofisticato sistema di raffreddamento della superficie esterna esposta al tatto.

I 2 gusci metallici che costituiscono la struttura dello sportello sono accoppiati tra loro mediante speciali giunti termici in modo da lasciare un'intercapedine vuota all'interno dove scorre aria a temperatura ambiente che, unitamente alla speciale coibentazione interna, rende la superficie esterna fredda al tatto.

**Vantaggio:** massimo livello di sicurezza

*The door of the baking chamber in the new serieM is fitted with Cool-Around® Technology: this is a sophisticated system cooling the outer surface that is exposed to the touch.*

*The 2 metal casings forming the structure of the door are joined by special thermal couplings, so as to leave an air gap filled with air at room temperature which, together with the special internal insulation, leaves the outer surface cool to the touch.*

**Advantage:** maximum safety.

L'interno della camera di cottura è provvisto di doppia illuminazione con speciali lampade alogene poste su entrambi i lati.

La valvola di scarico vapori è azionata da un attivatore elettrico programmabile.

**Vantaggio:** massima praticità di utilizzo.



### Doppia illuminazione alogena e valvola di scarico motorizzata

*Dual halogen lighting system and powered exhaust valve*



*The interior of the baking chamber has a double lighting system with special halogen lamps located on both sides.*

*The steam exhaust valve is triggered by a programmable electrical activator.*

**Advantage:** maximum practicality.

### Rialzo della parte posteriore del piano di cottura

*Raised rear section of the cooking surface*

Il piano di cottura può essere fornito con la parte posteriore (circa 1/3 della superficie totale) rialzata di 50mm.

**Vantaggio:** operazioni di infornamento e scarico del forno estremamente agevoli.

*The cooking surface can be supplied with the rear section (approximately 1/3 of the total surface area) raised by 50mm.*

**Advantage:** oven filling and emptying operations are made extremely easy.

**Il piano di cottura rialzato è un brevetto internazionale esclusivo di Moretti Forni**

*The raised cooking surface is an international patent property of Moretti Forni*



**La Gestione**  
*The Management*





### Gestione proporzionale della temperatura tramite P.I.D. Proportional temperature management using P.I.D.

La gestione della temperatura viene effettuata elettronicamente utilizzando l'innovativa tecnologia P.I.D. (Proporzionale Integrativo Derivativo): la potenza elettrica viene erogata in modo sempre proporzionale in base al reale fabbisogno rilevato.

Il forno può così disporre di uno spettro di potenze virtualmente infinito, tra le quali viene scelta, istante per istante, la più ottimale.

*Temperature is managed electronically using innovative P.I.D. technology (Proportional Integrative Derivative): electrical power is supplied proportionally to the actual requirement level detected.*

*In this way, the oven has a virtually endless range of powers, and the optimum power level is selected instant-by-instant.*

Il sistema permette di ottenere 2 obiettivi di primaria importanza. Una qualità di cottura incomparabile in quanto la temperatura impostata viene sempre mantenuta anche con il forno a pieno carico.

Un notevole risparmio in termini di potenza assorbita in quanto il sistema richiede soltanto la potenza effettivamente necessaria.

**Vantaggi:** massima qualità di cottura e risparmio energetico rilevante.

*The system achieves two purposes, both of primary importance.*

*Incomparable cooking quality, as the set temperature is maintained at all time even with the oven fully loaded. A considerable saving in absorbed power, as the system only uses the amount power that is actually necessary.*

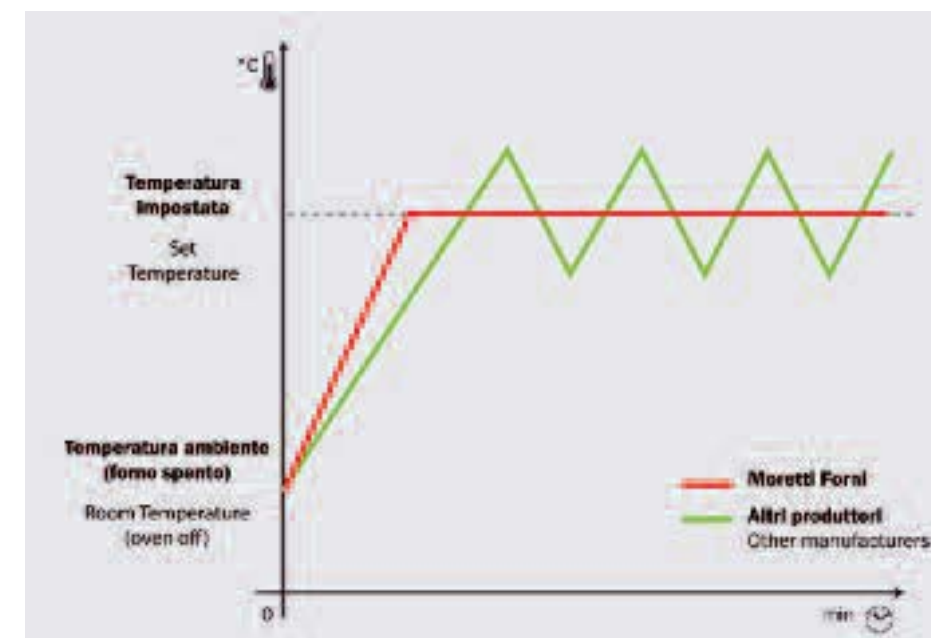
**Advantages:** maximum cooking quality and considerable energy savings.



**ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY**

Adaptive-Power® Technology è un marchio registrato da Moretti Forni

*Adaptive-Power® Technology is a Moretti Forni registered trademark*




**Gestione della cottura a 4 zone - Split-Deck® Technology**  
*Four-zone cooking management - Split-Deck® Technology*

Per la prima volta è disponibile in esclusiva mondiale la Split-Deck® Technology: un innovativo sistema che consente la gestione separata di 4 temperature all'interno della stessa camera di cottura\*.

Tramite l'impiego di 4 sensori (termocoppie) è infatti possibile impostare e gestire in maniera autonoma le temperature di cielo e platea, ma anche delle parti anteriore (2/3) e posteriore (1/3) della camera di cottura.

*Split-Deck® Technology is now available for the first time in the world: this is an innovative system that allows separate management of 4 temperatures within the same baking chamber\*.*

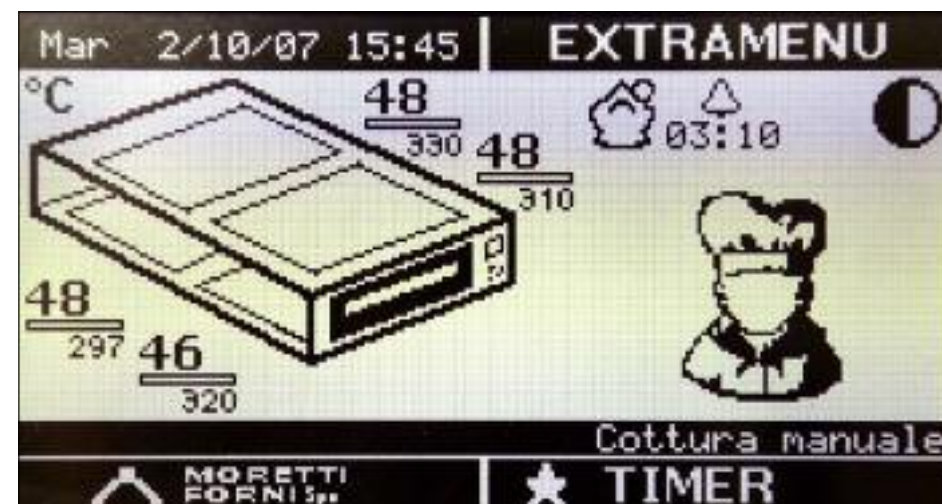
*Using 4 sensors (thermocouples) it is now possible to set and manage independently not only the temperatures of ceiling and floor, but also those of the front (2/3) and rear (1/3) sections of the cooking chamber.*



Split-Deck® Technology è un brevetto internazionale esclusivo di Moretti Forni

*Split-Deck® Technology is an international patent property of Moretti Forni*

\*Disponibile su M90E "C", M130E "B", M130E "C"  
 \*Available on M90E "C", M130E "B", M130E "C"



Il controllo delle temperature di cielo e platea consente di calibrare al meglio la potenza per il tipo di prodotto in cottura.

Il controllo delle temperature della parte anteriore e posteriore consente la cottura contemporanea di prodotti diversi o la parzializzazione dell'accensione nel caso in cui il forno non venga utilizzato a pieno carico, consentendo così un notevole risparmio energetico.

**Vantaggi:** versatilità per cuocere diversi prodotti (multifunzionalità), e abbattimento dei consumi.

*Controlling the temperature of ceiling and floor makes it possible to set the optimum power level for the type of product being cooked.*

*Controlling the temperatures of the front and rear sections means it is possible to cook different products at the same time, or to partialise start-up of the oven if it is not being used fully loaded, thus giving a considerable saving in power.*

**Advantages:** versatility to allow cooking of different products (multifunctionality), and reduction in power consumption.





### Gestione separata delle temperature di cielo e platea Separate management of ceiling and floor temperatures

Per cotture di prodotti omogenei all'interno della stessa camera di cottura, è disponibile anche la regolazione delle sole 2 temperature di cielo e platea.

Pur gestendo 2 soli parametri (anziché 4), i 4 sensori presenti (termocoppie) sono comunque sempre attivi anche in questo caso: in tal modo viene garantita la ottimale distribuzione del calore all'interno dell'ampia camera di cottura.

**Vantaggio:** maggiore uniformità di cottura.

*When cooking similar products in the same cooking chamber, adjustment of the ceiling and floor temperatures only is also available.*

*Although they are only managing 2 parameters (instead of 4), the 4 sensors (thermocouples) are still active in this case too: this guarantees optimum heat distribution within the large cooking chamber.*

**Advantage:** more even cooking.



Dual-Temp® Technology è un brevetto internazionale esclusivo di Moretti Forni

*Dual-Temp® Technology is an international patent property of Moretti Forni*

La frequente apertura di un ampio sportello potrebbe causare una perdita rilevante di calore dalla camera di cottura.

Tutti i modelli della serieM sono predisposti con un sistema di potenza integrativa (compensatore) nella parte frontale che viene attivato all'apertura dello sportello.

Il compensatore rimane poi attivo anche dopo la chiusura per un intervallo di tempo programmabile a discrezione dell'utilizzatore.

*Frequent opening and closing of a large door might cause a significant loss of heat from the cooking chamber.*

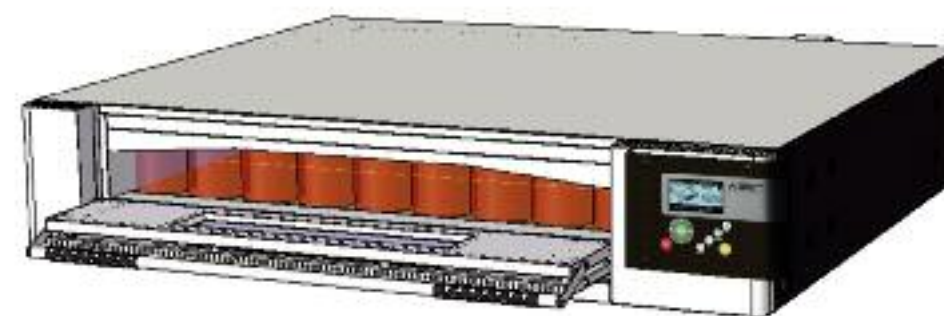
*All models in the serieM are fitted with an additional power system (compensation device) at the front, which is activated when the door is opened.*

*The compensation device remains active after the door has been closed for a period of time that can be set by the user.*

### Compensatore di calore frontale azionato da microcontatto Front heat compensation device triggered by a microswitch

**Vantaggi:** perdite di calore annullate ed eliminazione della movimentazione del prodotto in cottura.

**Advantages:** cancellation of heat loss and no movement of the product being cooked.





**Quadro di controllo a tecnologia capacitiva (a sfioramento)**  
*Capacitive technology control panel (light-touch)*

Il quadro comandi presenta un'interessante innovazione: l'azionamento dei tasti tramite sfioramento (tecnologia capacitiva).

Risultato: una superficie in lexan perfettamente liscia e tasti non soggetti a danneggiamenti da eccessivo utilizzo.

**Vantaggi:** durata infinita e pulizia facilitata.

*The control panel has an interesting new feature: the light-touch buttons (capacitive technology).*

*Result: a perfectly smooth lexan surface and buttons that are not damaged by excessive use.*

**Advantages:** unlimited lifespan and easy cleaning.

La gestione elettronica della nuova serieM prevede la possibilità di inserire e memorizzare un alto numero di programmi di cottura con numerosi parametri.

Inoltre è previsto l'ampliamento con una serie di programmi preimpostati con immagini dei prodotti in cottura disponibili su supporto SD card.

**Vantaggio:** facilità di utilizzo e versatilità

*The new serieM's electronic management system foresees the input and storage of a large number of cooking programs with numerous parameters.*

*It can also be extended to include a series of pre-set programs with images of the products being cooked, available on an SD card support.*

**Advantage:** ease of use and versatility

**Programmi di cottura**  
*Cooking programs*



Un programma automatico di pulizia dell'interno della camera di cottura è disponibile tra le dotazioni di serie.

Il ciclo, da attivare al termine della giornata di lavoro, provvede automaticamente alla termoriduzione pirolitica degli eventuali residui presenti all'interno per poi consentirne la agevole asportazione.

**Vantaggio:** igiene garantita.

*An automatic cleaning program for the interior of the cooking chamber is available as a standard fitting.*

*This cycle, which is triggered at the end of the working day, automatically provides for carbonisation of any waste inside the oven, which can then be removed with ease.*

**Advantage:** *guaranteed hygiene.*

### Programma automatico di "pulizia"

*Automatic "cleaning" program*



### Tasto personalizzabile "Hotkey"

*Customised "Hotkey"*

Sul quadro di comando è presente un tasto speciale "Hotkey" personalizzabile: l'operatore può scegliere una fra le tante funzioni del forno che viene utilizzata più di frequente ed assegnarla al tasto "Hotkey" per averla così immediatamente disponibile.

**Vantaggio:** accesso diretto alle funzioni più utilizzate.

*The control panel contains a special "Hotkey" that can be customised by the user: the operator can select one of the many oven functions that is used most frequently and assign it to the "Hotkey", so that it is always readily available.*

**Advantage:** *direct access to the most frequently used functions.*

### Autodiagnostica con messaggio di errore

*Self-diagnosis with error message*

Il sistema di gestione della nuova serieM è provvisto di autodiagnostica per verificarne lo stato di funzionamento.

Le principali anomalie tecnico/funzionali vengono visualizzate sul display LCD con un messaggio grafico.

**Vantaggio:** costante monitoraggio dell'attrezzatura

*The new serieM's management system is fitted with a self-diagnosis system to check operation.*

*The main technical and functional malfunctions are displayed on the LCD display by means of a graphic message.*

**Advantage:** constant monitoring of the equipment



### Ingresso SD card per lettura/immissione dati

*SD card slot for data reading/input*

Ogni modulo camera di cottura della serieM è equipaggiato con un ingresso SD card per la lettura o l'immissione di dati nel forno.

In lettura è possibile estrarre tutti i parametri di funzionamento dell'attrezzatura ed inviarli via e-mail all'Azienda o ad un Centro Assistenza Autorizzato per un immediato check-up. In immissione è possibile implementare nuovi programmi o modifiche al software inviati per e-mail dall'Azienda.

**Vantaggio:** manutenzione facilitata.

*Every cooking chamber unit in the serieM is equipped with an SD card slot used to read or input data.*

*When reading it is possible to extract all the operating parameters for the unit and send them by e-mail to the Manufacturer or to an Authorised Service Centre for immediate check-up. When entering data it is possible to implement new programs or software updates received by e-mail from the Manufacturer.*

**Advantage:** easier maintenance.



**La Multifunzionalità**  
*The Multifunctionality*





### **Possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi**

*Ability to cook different types of food simultaneously*

Nella ristorazione moderna si sta sempre più confermando come scelta vincente la varietà nell'offerta, senza mai perdere di vista la qualità: tale tendenza deve trovare conferma anche nella flessibilità degli strumenti a disposizione degli utilizzatori. La nuova serieM di Moretti Forni risponde a tale esigenza con una speciale caratteristica: la multifunzionalità. Non soltanto pizza, ma anche pasticceria dolce e salata, panetteria, carne, pasta, verdure e molto altro.

*In the modern catering industry the variety of options on offer is increasingly seen as the winning option, but quality must never be forgotten: this trend needs to be confirmed by the flexibility of the tools available to users. The new serieM by Moretti Forni responds to this need with a special feature: multifunctionality. Not just pizza, but also sweet and savoury pastries, bread, meat, pasta, vegetables and much, much more.*

Tutto ciò è reso possibile dalla innovativa Split-Deck® Technology (vedi pag. 32) che consente all'utilizzatore di differenziare le temperature all'interno della camera di cottura stessa.

Inoltre, per aumentare ulteriormente la versatilità del forno, sono previsti vari accessori complementari (vedi pag. 50).

*This is all made possible thanks to the innovative Split-Deck® Technology (see page 32) which enables the user to differentiate the temperatures within the cooking chamber itself.*

*Also, to increase the oven's versatility still further, a range of additional accessories are also available (see page 50).*

### **Massima versatilità e perfetta qualità di cottura**

*Maximum versatility and perfect cooking quality*





### Accessori per la cottura di diversi prodotti

*Accessories used to cook a variety of different products*

Per rendere ancora più efficace il concetto di multifunzionalità dei nuovi forni della serieM, sono disponibili diversi accessori specificatamente studiati per la cottura di prodotti particolari.

Uno speciale grill per polli, una teglia per patate fritte (surgelate parzialmente precotte), una griglia per carne o verdure, un supporto per spiedini.

Grazie al dispositivo Split-Deck® Technology i prodotti possono essere cotti nella stessa camera contemporaneamente a cibi differenti: pizze, focacce e molto altro.

*To make the concept of multifunctionality even more effective in the new serieM ovens, a number of accessories specifically designed to cook certain types of product are available.*

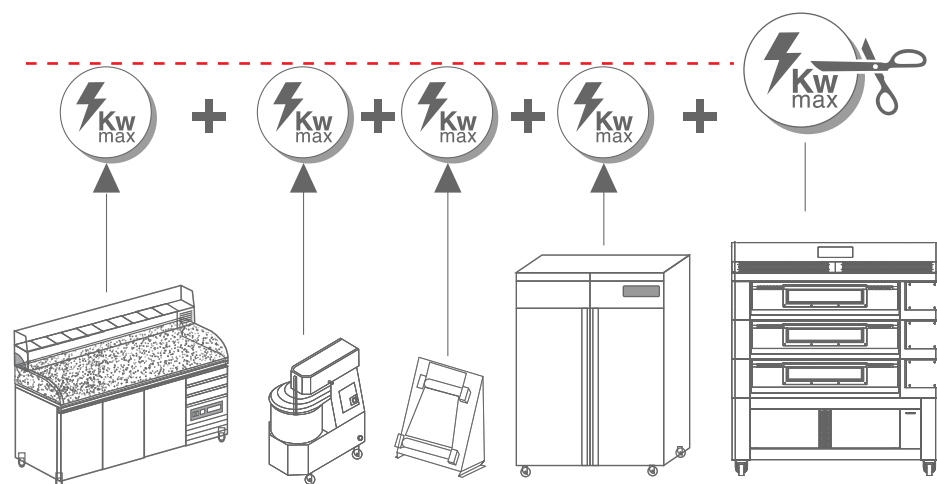
*A special grill for roast chicken, a pan for chips (frozen and partially pre-cooked), a grilling iron for meat or vegetables, a stand for skewers.*

*Thanks to the Split-Deck® Technology device these products can be cooked in the same chamber at the same time as other foods: pizza, flatbreads and many other things.*



**Gli Accessori**  
*The Accessories*





### Dispositivo cut-off per picchi di potenza\*

*Cut-off device for peak power levels\**

In molti laboratori/ristoranti l'impegno di elettricità delle attrezzature presenti può essere notevole e generare alti costi di gestione.

Il sistema cut-off, se necessario, provvede automaticamente a contenere il carico elettrico del forno entro i parametri massimi impostati dall'utilizzatore salvaguardando l'operatività di tutte le altre attrezzature in funzione.

**Vantaggio:** risparmio sui costi relativi ai consumi.

\*Optional disponibile a breve  
\*Optional available shortly

*In many kitchens/restaurants the equipment may use considerable amounts of electricity and generate high running costs.*

*If necessary, the cut-off system will automatically restrict the amount of power used by the oven to within the maximum parameters set by the user, thus safeguarding operation of all the other equipment being used.*

**Advantage:** savings in energy consumption.



### Gestione remota tramite rete LAN o rete GSM\*

*Remote management via LAN or GSM network\**

Su richiesta ogni camera di cottura della nuova serieM può essere predisposta con il dispositivo di gestione remota funzionante tramite rete LAN o via GSM: uno o più forni possono essere connessi in rete e gestiti, o semplicemente controllati, da postazione remota.

Programmi di cottura, settaggi, diagnosi istantanea dei parametri in uso: sono soltanto alcune delle operazioni possibili.

**Vantaggio:** gestione e check-up in tempo reale delle attrezzature.


\*Optional disponibile a breve  
\*Optional available shortly

*On request each cooking chamber in the new serieM can be fitted with a device for remote management via LAN or GSM network: one or more ovens can be connected to the network and managed, or more simply controlled, from a remote station.*

*Cooking programs, settings, instant diagnosis of operating parameters: these are just a few of the operations that can be performed.*

**Advantage:** real-time management and check-up of equipment.



A photograph of a modern interior wall. The wall is composed of large, light-colored panels with thin, dark horizontal lines. On the right side, there is a vertical detail consisting of two parallel metal strips with a grid of small circular perforations. The lighting is soft and even, highlighting the textures and lines of the wall.

**I Complementi**  
*The Complements*



### Cappa con motore di aspirazione vapori

*Hood with steam extraction motor*

La cappa di aspirazione vapori della nuova serieM è stata concepita per garantire la massima efficacia.

Il frontale dotato di ampie griglie di aspirazione ha un profilo studiato per la massima ergonomia nell'utilizzo.

I vapori che fuoriescono dal frontale del forno in fase di apertura degli sportelli vengono convogliati all'interno del modulo cappa tramite una canalizzazione interna in acciaio per poi confluire nel camino posteriore.

*The steam extraction hood in the new serieM has been designed to guarantee maximum efficiency.*

*The front panel with its ample suction grilles has a profile designed to provide maximum ergonomics during use.*

*The steam that comes out from the front of the oven when the doors are opened is drawn into the hood unit through a network of internal steel channels, and is then carried to the chimney at the back.*

Un potente motore contribuisce a rendere ancora più efficace e veloce l'estrazione dei vapori.

Il motore si attiva automaticamente all'apertura di uno qualsiasi degli sportelli del forno. In alternativa l'operatore può decidere di utilizzare il motore di aspirazione in modalità continuativa.

La velocità del motore può essere facilmente regolata agendo sul cursore laterale collocato in una posizione agevole per l'operatore.

**Vantaggi:** praticità ed efficacia.

*A powerful motor helps make steam extraction even faster and more efficient.*

*The motor starts automatically when any one of the oven doors is opened. Alternatively, the operator can decide to keep the suction motor running continuously.*

*The speed of the motor can be adjusted with ease using the sliding knob at the side, which is positioned within easy reach of the operator.*

**Advantages:** practicality and efficiency.





**Cella di lievitazione con porte a scomparsa e vani separabili**  
*Leavening cell with slide-away doors and separable compts*

La cella di lievitazione della nuova serieM può essere fornita con Flex-Cell® System, l'interessante soluzione tecnica delle porte a scomparsa e paratia interna.\*

In tale configurazione le due porte, una volta aperte a 90°, rientrano completamente all'interno della cella stessa scorrendo su apposite guide, per non intralciare il lavoro dell'operatore.



*The leavening cell in the new serieM can be fitted with Flex-Cell® System, the interesting technical solution with slide-away doors and internal walls.\**

*In this configuration the two doors, once they are open to 90°, slide away completely into the cell itself on special guides, so that they do not get in the way of the operator.*



Inoltre la paratia longitudinale interna posta al centro della cella, può essere facilmente occlusa con un semplice movimento, creando di fatto due vani riscaldati completamente autonomi.

Grazie a tale versatilità l'operatore può decidere, per esempio, di utilizzare il vano a sinistra come semplice supporto aperto non riscaldato facendo rientrare lo sportello, ed il vano a destra come cella di lievitazione.

In alternativa alla cella di lievitazione è disponibile un supporto in acciaio inox su ruote (anche supporto chiuso).

La cella è disponibile anche in versione con umidificatore.

**Vantaggio:** massima versatilità.

*Furthermore, the longitudinal wall at the centre of the cell can easily be blocked with a simple movement, so as to create two fully independent heated compartments.*

*Thanks to this versatility, the operator is able to decide, for example, to use the left hand compartment as a simple, unheated open support with the door folded away, and the right hand compartment as a leavening cell proper.*

*A stainless steel wheeled support (also available closed) can be provided as an alternative to the leavening cell.*

*The cell is also available in a version with humidifier.*

**Advantage:** maximum versatility.



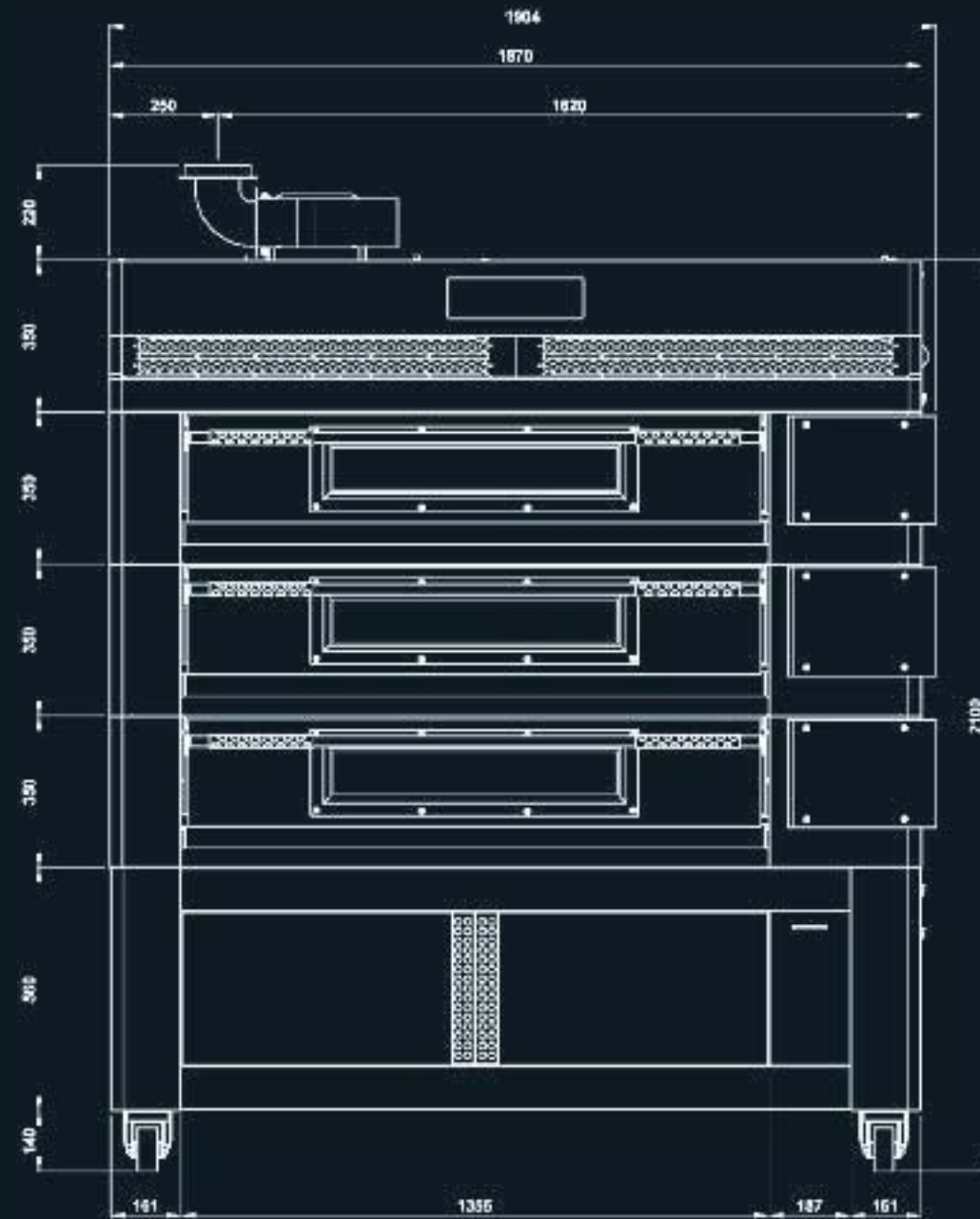
Flex-Cell®System è un brevetto internazionale esclusivo di Moretti Forni

Flex-Cell® System is an international patent property of Moretti Forni

\*Disponibile su M130E "A", M130E "B", M130E "C"  
 \*Available on M130E "A", M130E "B", M130E "C"



**Dati Tecnici**  
*Technical Information*



● Di serie Standard    ○ Opzionale Optional    - Non disponibile Not available

Dati Tecnici Technical Data	M90E "A"	M90E "C"	M130E "A"	M130E "B"	M130E "C"
Dimensioni esterne (LxP) External size (WxD)	147x115x35	147x178x35	190x115x35	190x135x35	190x178x35
Dimensioni interne (LxPxH) Internal size (WxDxH)	86x66x17	86x129x17	129x66x17	129x86x17	129x129x17
Potenza impegnata Maximum power	10,0 KW	13,8 KW	12,0 KW	13,8 KW	18,6 KW
Consumo medio orario Average power cons.	4,0 KW/h	5,5 KW/h	4,8 KW/h	5,5 KW/h	7,4 KW/h
Tempo di salita a 350 °C Time for reaching 350 °C	40'	40'	40'	40'	40'
Nr. pizze Ø30cm/camera Nr. pizzas Ø30cm/deck	5	11	8	11	16
Produzione pizze Ø30cm/h Pizzas Ø30cm output/h	75	165	120	165	240
Nr. Teglie per camera Nr. of trays per deck	2	4	3	4	6
Produzione teglie/h Trays output/h	16	32	24	32	48
Celle di lievitazione (h) Provers (available h)	70, 90	70, 90	70, 90	70, 90	70, 90
Supporti (h disponibili) Supports (available h)	50, 70, 90, 110	50, 70, 90, 110	50, 70, 90, 110	50, 70, 90, 110	50, 70, 90, 110
Piano posteriore rialzato Higher back deck bottom	-	○	-	○	○
SPLIT-DECK TECHNOLOGY	-	●	-	●	●
SMART-OPEN SYSTEM	●	●	●	●	●
COOL-AROUND TECHNOLOGY	●	●	●	●	●
FLEX-CELL SYSTEM	-	-	●	●	●

I forni e le attrezzature riprodotte in queste pagine sono parzialmente dotati di equipaggiamenti speciali che non fanno parte della dotazione di serie e che vengono forniti con sovrapprezzo. Per ulteriori informazioni sui modelli e sulla precisa dotazione, potete comunque rivolgervi a Moretti Forni Spa. Con riserva di modifiche alla costruzione, alla forma e all'entità degli equipaggiamenti.

*The ovens and other equipment illustrated in the preceding pages are in part equipped with special accessories that are not fitted as standard, and are supplied subject to payment of a surcharge. For further information on models and accessories please contact Moretti Forni Spa. We reserve the right to make modifications to the construction, form and number of fittings.*